

# Nyhedsbrev

JELLING

BRYGHUS

NYHEDSBREV NR. 7

FEBRUAR 2009

## GENERALFORSAMLING

Fredag den 27. marts 2009 kl. 17.15

i Kongernes Jelling - Gormsgade, Jelling

### PROGRAM

Kl. 17.15 - 17.45 Ankomst, registrering

Kl. 17.45 Generalforsamling

Efter generalforsamlingen er der SPISNING OG ØLSMAGNING.

Menuen består af en mange-retters-menu med rod i den tidlige middelalder.

Øllet, vi drikker til, har ligeledes rod i den tidlige middelalder.

### DAGSORDEN

1. Valg af dirigent
2. Beretning for 2008
3. Orientering om regnskab/budget
4. Forhøjelse af selskabets kapital
5. Vedtægtsændringer
  - A. Selskabets indskudskapital
6. Valg af bestyrelse

På valg er: Torben Nørgaard og Jørn Andersen,  
der begge ønsker at træde ud af bestyrelsen

**Bestyrelsen foreslår nyvalg af:**  
Bjarne Andersen, Jelling  
Jens Peder Juhl Pedersen, Silkeborg
7. Eventuelt

**TILMELDING TIL GENERALFORSAMLINGEN** (pga. spisning/ølsmagning)  
senest den 16. marts på tlf. 40 30 99 46 eller [bf@jellingnet.dk](mailto:bf@jellingnet.dk)

*Det er muligt at invitere én ledsager med til generalforsamlingen for kr. 150,-*

### INDHOLD

Sponsor fustager .....	2
Butikken .....	3
Firmabryg	
Teambuilding .....	4
Tappetank og -anlæg	5
“Kogekarret” .....	6
Bestyrelsen .....	7

**1. MARTS 2009  
LUKKER VI  
FOR SALG AF  
ANPARTER**

**JELLING BRYGHUS**

Jernbanevej 1B

7300 Jelling

Tlf. 35 14 55 64

[jellingbryghus@jellingbryghus.dk](mailto:jellingbryghus@jellingbryghus.dk)

[www.jellingbryghus.dk](http://www.jellingbryghus.dk)



## *Sponsor fustager*

### **Sponsor fustage**

En del af vores aktiviteter er at deltage i "større" arrangementer. Da disse arrangementer samlet set har stor betydning for vores virke, er det vigtigt, at vi kan levere den efterspurgte mængde øl.

I perioder har vi derfor brug for forholdsvis mange fustager. Vi skal sikre, at der er klargjorte fustager, samtidigt med at andre fustager bruges til at lagre eller modne øl.

Fustagerne kan naturligvis også være i brug ved et arrangement bl.a.  
Jelling Musikfestival (sidste weekend i maj)  
Hærvejsvandring (5. - 11. juli)  
Vikingemarked i Jelling (1. weekend i juli)  
Dampskibsfestival (1. weekend i juli)  
(Vikingetræf Moesgaard)

Fustagen Eco Junior fra Schäfer rummer 20,5 liter og er udført i rustfri stål efter tyske kvalitetsnormer.  
20,5 liter fustagen er ideel på det danske marked.

### ***Køb en Schäfer Fustage og forær den til Bryghuset***

Prisen for en Schäfer Fustage er 731,25 kr.  
Ved at forære en fustage til Bryghuset opnås ret til at få fyldt

**1½ fustage med Gnyble / Poppo eller  
1 fustage med Mistivoj  
samt lån af fadølsanlæg.**

**Værdi: 1150,00 - 1412,50 kr.**

Ønsker du at købe en fustage, eller har du yderligere spørgsmål, kontakt da Max Jensen enten på  
tlf. 26 34 11 08 eller e-mail: max.jensen@jellingnet.dk





## Butikken

### Lørdagsåbent HVER lørdag

**Siden december 2008 har der været åbent i butikken hver lørdag.**

I november måned tilbød anpartshaver Eva Bennicke at hjælpe i butikken, hvilket medførte at vi havde åbent alle lørdage i december. Efterhånden er der flere og flere, der finder vej til Jelling Bryghus lørdag formiddag, og Eva har derfor tilbudt at fortsætte med lørdagsåbningen, så der nu er åbent HVER lørdag fra kl. 10-13.

I butikken sælges Jelling Bryghus' øl-sortiment, der består af 7-8 forskellige øl. Derudover også krystal ølglas med Jelling Bryghus-logo, samt flotte gaveæsker, som enten kan indeholde 3 stk. øl eller 2 stk. øl og ét ølglas.



### NYHED

#### Delikatesser fra Gårdboden

Som noget nyt, vil der i butikken fremover også sælges lækkerier fra Gårdboden.



## Diplom-brygger

**Brygger Torsten Reffstrup har været på diplombryggerkursus.**

Den 6. februar kan vi hejse flaget og lykønske ham med en forhåbentlig veloverstået eksamen og den nye titel:

**DIPLOMBRYGGER.**





## Firmabryg - Teambuilding

**Firmabryg eller teambuilding er ét af de nye tiltag i Jelling Bryghus, som tegner til at blive en succes.**

TRICON fra Kolding var det første firma, der tilbragte en hel dag på Jelling Bryghus, og de 25 medarbejdere fik - sammen med bryghusets brygger, Torsten Refstrup - brygget ca. 300 liter af deres eget øl. Opskriften på øllet havde Torsten lavet ud fra Tricons ønsker.

En teambuilding-dag på Jelling Bryghus starter ca. kl. 8. Mens kaffen og rundstykkerne indtages, fortæller Torsten Refstrup om dagens forløb. Herefter startes der op med mæskning og brygningen følges tæt.

Sidst på formiddagen - mens øllet koger - går alle op til Kongernes Jelling, hvor museumsleder Hans Ole Matthiesen forestår en rundvisning på museet og bagefter spises der frokost.

Efter frokosten går alle igen retur til Torsten på bryghuset, hvor brygningen fortsætter. Dagen slutes af med evaluering ... og godt øl.

Et par uger efter - når øllet er færdig i gærtankene - kommer nogle af deltagerne igen for at flaske.

3. og sidste teambuildings-fase er ca. 6 uger efter brygningen. Nu er firmaøllet klar til afhentning – men først skal der lige sættes etiketter på flaskerne...

### NY BROCHURE

Du kan se alle vore specielle arrangementer i brochuren "Verdensarv på flasker".

Brochuren fås enten i butikken eller ved henvendelse til bf@jellingnet.dk

Brochuren kan også downloades fra vores hjemmeside: [www.jellingbryghus.dk](http://www.jellingbryghus.dk)



### Vidste du at ...

... bestyrelsen holder møde den første tirsdag i hver måned - så har du et forslag til et arrangement i bryghuset, så send en mail til [jellingbryghus@jellinghus.dk](mailto:jellingbryghus@jellinghus.dk)

### Vidste du at ...

... vi snart har nået det ønskede antal anparts-havere. Derfor er aller-sidste chance for at købe en anpart i Jelling Bryghus den 1. marts 2009.



## Tappetank og -anlæg

### NYANSKAFFELSER I 2008

#### **Sommeren 2008 fik vi en ny tank, der kan rumme 1000 liter**

Tanken tages i brug, når øllet flaskes, så nu er det slut med kran og hejseværk hver gang en af de hvide plastik gærtanke bliver tømt. Nu pumpes hele brygget op i den store tank og restsukker for eftergæring tilsættes. Da tanken indeholder et rørværk, bliver sukkeret nu fordelt jævnt i hele brygget. Efter omrøring kan flaskning foregå.

Tanken tilsluttes tappeanlægget – som er udstyret med seks tappehaner - og flaskningen foregår i dag betydelig hurtigere end i starten, hvor det foregik med hævert og der blev påfyldt én flaske ad gangen.

Sammen med den nye tank, som Ole Farsø og Jens Peder Juhl Pedersen, har "rigget" til og gjort bryghus-anvendelig, blev der også lavet et nyt køleanlæg, så bryggeren sparer tid ved at øllet hurtigere bliver kølet ned til den rette temperatur, inden det fyldes på gærtanke.



*Klar til flaskning - før og nu*



*Kjeld M. Christensen ved den første flaskning, der foregik med en hævert.*



*Bjarne Andersen og Ole Farsø igang med flaskning - nu med 6 flasker ad gangen.*



*Køleanlæg - før og nu*





## “Køgekarret”

### HJEMMESIDEN

www.jellingbryghus.dk har desværre aldrig fungeret optimalt - men nu har Max Jensen overtaget siden, og der vil snart ske en del forbedringer – så inden længe skulle siden gerne blive mere overskuelig og brugervenlig. På hjemmesiden vil du fremover også kunne læse nyheder, tilbud, arrangementer m.m. fra Jelling Bryghus.

### GNYBLEMASTERS - GOLFTURNERING

Fredag den 12. juni afholder Jelling Bryghus invitationsturnering med op til 72 deltagere.

### PALISADE

... er navnet på den næste øl fra Jelling Bryghus. En helt speciel middelalder øl der ikke er brygget på humle - men egebark!  
Palisade er færdiggæret og klar til salg i løbet af forsommeren.

### Jelling Bryghus...

er igen i år klar med det kolde fadøl

... når startskuddet lyder til den 21. udgave af ”Jelling Musikfestival” den sidste weekend i maj

... når vikingerne indtager pladsen mellem kro og kirke den første weekend i juli

## Gavekasser

Udover salget i butikken af Gårdbodens delikatesser er det nu også muligt at købe flotte gavekasser med både glas og øl fra Jelling Bryghus samt forskellige delikatesser fra Gårdboden.

Gavekasserne - sortmalede trækasser med låg og hængsel – sælges til priser fra kr. 375,- op til kr. 750,- afhængig af størrelse og indhold. - Så står du og mangler en gave, der både er flot og velsmagende, så ring på tlf. 35 14 55 64 og forhør nærmere.





Max Jensen



Kjeld M. Christensen



Birgitta Farsø



Torben Nørgaard

## Bestyrelsen

### DIREKTØR OLE FARSØ

Almtoft Smede- og Maskinforretning, Kjellerup  
farsole@mail.dk - 29 26 39 50  
Ansvarsområde: Produktion m.m.

### BESTYRELSESFORMAND KJELD M. CHRISTENSEN

Ingeniør, selvstændig  
kjeld@jellingnet.dk - Tlf. 31 47 04 37  
Ansvarsområde: Afsætning

### BESTYRELSESMEDLEM MAX JENSEN

Lærer, Charlotteskolen, Vejle  
max.jensen@jellingnet.dk - Tlf. 26 34 11 08  
Ansvarsområde: Logistik, lager, distribution

### BESTYRELSESMEDLEM TORBEN NØRGAARD

Konsulent, Valcon, København  
mette.torben@lillerosenholm.dk - 20 27 32 37  
Ansvarsområde: Økonomi, it m.v.

### BESTYRELSESMEDLEM BIRGITTA FARSØ

Grafiker, PrintoVejle, Jelling  
bf@jellingnet.dk - Tlf. 40 30 99 46  
Ansvarsområde: Kommunikation, reklame m.m.



Direktør Ole Farsø

**HUSK** TILMELDING TIL GENERALFORSAMLINGEN  
SENEST DEN 10. MARTS

## JELLING BRYGHUS

Jernbanevej 1B  
7300 Jelling  
Tlf. 35 14 55 64  
jellingbryghus@jellingbryghus.dk  
www.jellingbryghus.dk

NYHEDSBREV NR. 7 - 2009  
Layout, tekst, fotos: Birgitta Farsø